



SENDUNG QVC 2 – DATUM 19.11.21
- PRODUKTSPEZIFIKATIONEN -

Herbst- / Winterhauptgerichte

Baukastensystem – Ausrichtung für 4 Personen/Portionen



Rinderrouladen

bofrost*Preis: 21,90 €
QVC Preis: 19,90 €

oder



Gänseragout

bofrost*Preis: 28,90 €
QVC Preis: 24,90 €

oder



Ente in Orangensoße

bofrost*Preis: 26,90 €
QVC Preis: 22,90 €

oder



Rehbraten „Helene“

bofrost*Preis: 39,90 €
QVC Preis: 35,90 €

oder



Hirschbraten in Maronensoße

bofrost*Preis: 35,90 €
QVC Preis: 31,90 €



BAUKASTEN-SYSTEM

Leckere Gerichte, einfach kombiniert

	Artikelnummer bofrost*	Name	Inhalt	Anzahl VE	Preis pro VE	GESAMTINHALT	bofrost*Preis	QVC Preis	Vorteil
Hauptartikel	198	Rinderrouladen in Bratensoße	2x250g	2	10,95 €	4x250g	21,90 €	19,90 €	2 €
Hauptartikel	11355	Gänseragout	2x250g	2	14,45 €	4x250g	28,90 €	24,90 €	4 €
Hauptartikel	205	Ente in Orangensoße	2x250g	2	13,45 €	4x250g	26,90 €	22,90 €	4 €
Hauptartikel	1414	Rehbraten "Helene"	2x250g	2	19,95 €	4x250g	39,90 €	35,90 €	4 €
Beilagen Bundle 1	678	Kartoffelklöße halb und halb	1200g	1	4,95 €	1200g	10,70 €	6,70 €	4 €
	753	Apfelrotkohl	1000g	1	5,75 €	1000g			
Beilagen Bundle 2	2252	Pommes Williams	900g	1	8,45 €	900g	14,20 €	10,20 €	4 €
	753	Apfelrotkohl	1000g	1	5,75 €	1000g			
Nachtisch	11844	Mousse au Chocolat-Sterne	8 Stück = 400g	1	7,95 €	8 Stück = 400g	7,95 €	5,95 €	2 €
Nachtisch-Bundle	10355	Original Wiener Mini-Apfelstrudelstücke	10 Stück = 400g	1	6,95 €	10 Stück = 400g	12,90 €	10,90 €	2 €
	1561	Dolcedo Vanille	750ml	1	5,95 €	750ml			
Hauptartikel (SAM)	11477	Hirschbraten in Maronensoße	2x250g	2	17,95 €	4x250g	35,90 €	31,95 €	4 €
Beilagen Bundle 3 (SAM)	697	Kartoffelblätter mir Guérande-Salz	4 Stück=360g	2	6,95 €	8 Stück = 720g	13,90 €	9,90 €	4 €



HAUPTARTIKEL

Rinderroulade in Bratensoße



Kurzbeschreibung

Köstliche Rouladen aus zartem Rindfleisch, typisch nach Hausfrauen-Art mit Zwiebeln und Gewürzgurken gefüllt. Eine dunkle Bratensoße macht den klassischen Genuss perfekt. Schmeckt unvergleichlich lecker!

Zubereitung

Im Kochtopf (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel in kochendes Wasser geben, aufkochen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 30 min leicht köcheln lassen.

In der Mikrowelle (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel ca. 1,5 min antauen. Den Inhalt des Beutels in einem mikrowellengeeigneten Geschirr abgedeckt ca. 8 min erhitzen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Wichtiger Hinweis:

Das Produkt im Kochbeutel in der Mikrowelle nur antauen, nicht erhitzen, der Kochbeutel kann platzen.

Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



HAUPTARTIKEL

Rinderroulade in Bratensoße

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 250 g	% der Referenzmenge* pro Portion
Brennwert kcal	339kJ /81kcal	847.5kJ /202.5kcal	10%
Fett (davon gesättigte Fettsäuren)	3g (0.7g)	7.5g (1.8g)	10% (8%)
Kohlenhydrate (davon Zucker)	3g (1.2g)	7.5g (3g)	2% (3%)
Ballaststoffe	0.9g	2.2g	-
Eiweiß	10g	25g	50%
Salz	1.40g	3.50g	58%

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal)
Anzahl Portionen pro Packung: 2

Zutaten

Wasser, Rinderroulade 40% (Rindfleisch 32%, Zwiebeln, Gewürzgurken (Gurken, Branntweinessig, Salz), **Senf** (Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Salz, Gewürze (Kurkuma, Chili), Zucker), Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit)), Instantkaramell), Zwiebeln, Rindfleischfond (Wasser, Rindfleischextrakt), Karotten, **Sellerie**, Rapsöl, **Senf** (Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Salz, Gewürze (Kurkuma, Chili), Zucker), modifizierte Maisstärke, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumiodat), Tomatenmark, Karamellzucker, **Weizenmehl**, Gewürze (Zwiebeln, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer, Bockshornkleesamen, **Sellerie**), Zucker.

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Nach Hausfrauenart gefüllt in einer klassischen Bratensoße, Fertiggericht im Kochbeutel. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* 47628 Straelen / Germany

Link: <https://www.bofrost.de/shop/fleisch-gefuegel/fleisch/fleischzubereitungen/rinderrouladen-in-bratensosse.html?position=1&clicked=search>

HAUPTARTIKEL

Gänseragout



Kurzbeschreibung

Oh, du Köstliches! Genießen Sie zart-saftiges Gänsebrust-Fleisch und feine Apfelwürfel in einer mit Calvados abgeschmeckten Soße. Zubereitung im Kochbeutel.

Zubereitung

Im Kochtopf (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel in kochendes Wasser geben, aufkochen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 25 min leicht köcheln lassen.

In der Mikrowelle (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel ca. 1 min antauen. Den Inhalt des Beutels in einem mikrowellengeeigneten Geschirr abgedeckt ca. 3 min bei 600 Watt erhitzen. Danach umrühren und weitere 3 min abgedeckt fertig garen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Wichtiger Hinweis:

Das Produkt im Kochbeutel in der Mikrowelle nur antauen, nicht erhitzen, der Kochbeutel kann platzen.

Bei geänderter Menge und Geräteleistung variiert die Zubereitungszeit.

Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



HAUPTARTIKEL

Gänseragout

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 250 g	% der Referenzmenge* pro Portion
Brennwert kcal	396kJ /88kcal	990kJ /220kcal	11%
Fett (davon gesättigte Fettsäuren)	2.7g (0.9g)	6.8g (2.2g)	9% (11%)
Kohlenhydrate (davon Zucker)	4.9g (2.2g)	12.2g (5.5g)	4% (6%)
Ballaststoffe	0.9g	2.2g	-
Eiweiß	9.8g	24.5g	49%
Salz	1.0g	2.48g	41%

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal)
Anzahl Portionen pro Packung: 2

Zutaten

Gewürztes gegartes Gänsefleisch 36% (Gänsefleisch, Salz, Maisstärke, Zucker), Wasser, Hühnerfond (Wasser, Hühnerfleisch), Apfel 8%, Gänsefond (Wasser, Gänsefleisch), Apfelkraut (Äpfel, Birnen, Invertzuckersirup), modifizierte Maisstärke, Calvados 1,2%, **Weizenmehl**, Salz, Zucker, Tomatenmark, Hühnerfett, **Butter**, Kartoffelstärke, Karamellzuckersirup (Zucker, Wasser), Gemüsepulver (Zwiebeln, Tomaten, Lauch, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Spargel), Orangensaftkonzentrat, Rindfleischextrakt, Zwiebeln, Rapsöl, Knoblauch, Ingwer, Gewürze (Beifuß, Paprika, schwarzer Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Knoblauch, Champignonpulver, Steinpilzpulver, Majoran, Liebstöckel, Rosmarin, Muskat, Ingwer, Piment), Brantweinessig.

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Zartes Gänsebrustfleisch, flüssig gewürzt und gegart, in brauner Sauce verfeinert mit Apfelwürfeln und Calvados. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* - 47628 Straelen / Germany

Link: https://www.bofrost.de/shop/fleisch-gefluegel/gefluegel_667/gefluegelzubereitungen/gaenseragout.html?ptab=preparations

HAUPTARTIKEL

Ente in Orangensoße



Kurzbeschreibung

Zartes geschnittenes Entenbrustfilet mit einer saftigen Orangenscheibe in fruchtig-feiner Orangensoße. Schnelle und einfache Zubereitung im Kochbeutel.

Zubereitung

Im Kochtopf (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel in kochendes Wasser geben, aufkochen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 min leicht köcheln lassen.

In der Mikrowelle (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel ca. 2 min antauen. Den Inhalt des Beutels in einem mikrowellengeeigneten Geschirr abgedeckt ca. 6 min bei 600 Watt erhitzen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Wichtiger Hinweis:

Das Produkt im Kochbeutel in der Mikrowelle nur antauen, nicht erhitzen, der Kochbeutel kann platzen.

Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



HAUPTARTIKEL

Ente in Orangensoße

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 250 g	Rf pro Portion (%)
Energie (kcal)	92	230	11.5
Fett (g) Davon	0.60	1.500	2.1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.32	0.800	4.0
Kohlenhydrate (g) Davon	12.40	31.000	11.9
davon Zucker (g) Davon	10.70	26.750	29.7
Ballaststoffe (g)	2.27	5.675	
Eiweiß (g)	7.60	19.000	38.0
Natrium (g)	0.25	0.625	26.0
Salz (g) (= Natrium x 2,5) Davon	0.63	1.575	26.3

Zutaten

Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat 45,2%, gewürztes gegartes Entenbrustfilet 36% (Entenbrustfilet 34,2%, Kartoffelstärke, Salz, Traubenzucker (Dextrose), Glukosesirup, Gewürze (Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer, Knoblauch), Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Zucker)), Orange 10%, Zucker, modifizierte Maisstärke, Tomatenmark, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Zucker), Salz, schwarzer Pfeffer, Orangenöl.

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Zarte Entenbrust flüssig gewürzt, gegart, geschnitten, in einer fruchtigen Orangensoße mit einer Orangenscheibe. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* - 47628 Straelen / Germany

Link:



HAUPTARTIKEL

Rehbraten „Helene“



Kurzbeschreibung

Ein feines Wildgericht: zartes Rehfleisch aus der Keule in einer köstlichen, mit Rotwein verfeinerten Soße, dazu eine aromatische Minibirne. Ideal als Festessen oder für das romantische Dinner zu zweit. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. Enthält Alkohol.

Zubereitung

Im Kochtopf (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel in kochendes Wasser geben, aufkochen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 19 min leicht köcheln lassen.

In der Mikrowelle (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel ca. 2 min antauen. Den Inhalt des Beutels in einem mikrowellengeeigneten Geschirr abgedeckt ca. 6 min bei 600 Watt erhitzen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Wichtiger Hinweis:

Das Produkt im Kochbeutel in der Mikrowelle nur antauen, nicht erhitzen, der Kochbeutel kann platzen.

Bei geänderter Menge und Geräteleistung variiert die Zubereitungszeit.

Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



HAUPTARTIKEL

Rehbraten „Helene“

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 250 g	RI pro Portion (%)
Energie (kcal)	92	230	11.5
Fett (g) Davon	1.60	4.000	5.7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.30	0.750	3.8
Kohlenhydrate (g) Davon	7.90	19.750	7.6
davon Zucker (g) Davon	4.70	11.750	13.1
Ballaststoffe (g)	0.80	2.000	
Eiweiß (g)	10.20	25.500	51.0
Natrium (g)	0.44	1.100	45.8
Salz (g) (= Natrium x 2,5) Davon	1.10	2.750	45.8

Zutaten

gewürztes gegartes Rehfleisch 40% (Rehfleisch, Salz, Maisstärke, Zucker, Gewürze (Wacholderbeeren, Lorbeer, weißer Pfeffer, Nelken)), Rehfleischfond (Wasser, Rehfleisch), Mini-Birne 14,8%, Apfelmus (Äpfel, Zucker), Rotwein 3%, Zucker, modifizierte Maisstärke, Rapsöl, Maltodextrin, Kartoffelstärke, **Weizenmehl**, Karamellzuckersirup (Zucker, Wasser), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumiodat), Gemüsepulver (Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Blumenkohl), Palmfett, Gewürze (Zimt, weißer Pfeffer, Paprika, Lorbeer, Kümmel, Piment, Chili, Galgant, Thymian, Majoran, Koriander, Champignonpulver), Rindfleischextrakt, Gewürzextrakte (Pfeffer, Paprika, Knoblauch).

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Bratenscheiben aus der Rehkeule flüssig gewürzt, gegart und eine ganze Mini-Birne in einer mit Rotwein verfeinerten Soße. Fertigergericht im Kochbeutel. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* - 47628 Straelen / Germany

Link:



HAUPTARTIKEL

Hirschbraten in Maronensoße**Kurzbeschreibung**

Köstliche Rouladen aus zartem Rindfleisch, typisch nach Hausfrauen-Art mit Zwiebeln und Gewürzgerurken gefüllt. Eine dunkle Bratensoße macht den klassischen Genuss perfekt. Schmeckt unvergleichlich lecker!

Zubereitung

Im Kochtopf (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel in kochendes Wasser geben, aufkochen und ohne Deckel bei niedriger Hitze ca. 30 min leicht köcheln lassen.

In der Mikrowelle (1 Kochbeutel): Den tiefgefrorenen Kochbeutel ca. 2 min antauen. Den Inhalt des Beutels in einem mikrowellengeeigneten Geschirr abgedeckt ca. 3,5 min bei 600 Watt erhitzen. Danach umrühren und weitere 3,5 min abgedeckt fertig garen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Wichtiger Hinweis:

Das Produkt im Kochbeutel in der Mikrowelle nur antauen, nicht erhitzen, der Kochbeutel kann platzen.

Bei geänderter Menge und Geräteleistung variiert die Zubereitungszeit.

Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



HAUPTARTIKEL

Hirschbraten in Maronensoße

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 250 g	RI pro Portion (%)
Energie (kcal)	124	309	15.4
Fett (g) Davon	6.30	15.750	22.5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3.50	8.750	43.8
Kohlenhydrate (g) Davon	6.60	16.500	6.3
davon Zucker (g) Davon	2.10	5.250	5.8
Ballaststoffe (g)	0.70	1.750	
Eiweiß (g)	9.60	24.000	48.0
Natrium (g)	0.56	1.400	58.3
Salz (g) (= Natrium x 2,5) Davon	1.40	3.500	58.3

Zutaten

gegartes gewürztes Hirschfleisch 36% (Hirschfleisch 35,6%, Salz, Maisstärke, Zucker, Thymian, schwarzer Pfeffer), Hirschfleischfond (Wasser, Hirschfleisch), Wasser, **Schlagsahne** 12,8%, gezuckertes Maronenpüree (Maronen 3,8%, Zucker, Wasser), Portwein 2,1%, **Butter**, Rapsöl, Zwiebeln, Salz, modifizierte Maisstärke, **Weizenmehl**, Zucker, Knoblauch, Karamellzuckersirup (Zucker, Wasser), Petersilie, Branntweinessig, schwarzer Pfeffer.

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Hirschbraten, flüssig gewürzt, gegart, in einer Rahmsauce mit Maronenpüree, abgeschmeckt mit Portwein. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* 47628 Straelen / Germany

Link:

